

Brown IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **56**
- SRM **19.1**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.42 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (74.1%)	80 %	4
Ziarno	Pale Ale	1 kg (18.5%)	80 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.4 kg (7.4%)	--- %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	15 g	50 min	12.8 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	50 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	5 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	35 g	5 min	16.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---